

Приложение 1  
к АОППО  
профессионального обучения  
по профессии 16472 Пекарь

<b>16472 ПЕКАРЬ (2022-2023; 2023-2024)</b>												
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) Распределение по семестрам				Обязательная учебная нагрузка (час)	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам					
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем		Всего занятий	в том	1 курс		2 курс	
								лаборн.и практ. занятия	1 семестр 17 недель (30 часов в нед.)	2 семестр 23 недели (30 часов в нед.)	3 семестр 17 недель (30 час в нед.)	4 семестр 22 недели (30 часов в нед.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
<b>АУД.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>	3 3	13 2ДЗ	1ДЗ	13 1ДЗ	332	264	132	70	60	70	
АУД.01	Основы социально-правовых знаний	3	ДЗ			80	60	40	40			
АУД.02	Математика в профессии	3	ДЗ			60	50	30	30			
АУД.03	Адаптивные ИКТ			ДЗ		40	40			40		
АУД.04	Психология личности	3				32	30	32				
АУД.05	Основы экологии		3			30	24	30				
АУД.06	Естествознание				3	40	34				40	
АУД.07	История России				ДЗ	50	26			20	30	
<b>ОП.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	2 3 1 ДЗ	5ДЗ	4ДЗ 1 Э	4 ДЗ 3 Э	1858	1684	348	560	420	530	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	1 ДЗ	2 ДЗ			140	100	70	70			
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии, гигиены	ДЗ				40	32	40				
ОП.02	Охрана труда		ДЗ			50	34	30	20			
ОП.03	Основы электротехники		ДЗ			50	34		50			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	2 3	2 ДЗ	4 ДЗ 1 Э	4 ДЗ 3 Э	1718	1584	278	490	420	530	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление теста</b>			Э		610	558	138	142	270	60	
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	3	ДЗ	ДЗ		130	78	48	22	60		
УП.01	Учебная практика			ДЗ		420	420	90	120	210		
ПП.01	Производственная практика					60	60				60	
<b>ПМ.02</b>	<b>Разделка теста</b>				Э	500	470	140	150	150	60	
МДК.02.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	3		ДЗ		80	50	50		30		
УП.02	Учебная практика			ДЗ		360	360	90	150	120		
	Производственная практика					60	60				60	
<b>ПМ.03</b>	<b>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>				Э	488	454		198		290	
МДК.03.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		ДЗ		ДЗ	68	34		48		20	
УП.03	Учебная практика				ДЗ	360	360		150		210	
ПП.03	Производственная практика					60	60				60	
<b>ПМ.04</b>	<b>Укладка и упаковка готовой продукции</b>				Э	120	102				120	
МДК.04.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции				ДЗ	30	12				30	
УП.04	Учебная практика				ДЗ	60	60				60	
ПП.04	Производственная практика					30	30				30	
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура (адаптивная)</b>	3	ДЗ	3	ДЗ	120	38	30	30	30	30	
	<b>ИТОГО</b>	5 3 1 ДЗ	13 4ДЗ	5 ДЗ 1 Э	5ДЗ 3 Э	2310		510	660	510	630	
<b>ПА.00</b>	Промежуточная аттестация								30		30	
<b>ИА.00</b>	Итоговая аттестация										30	
Консультации на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося в год						<b>Всего</b>	Дисциплин и МДК	330	450	180	150	
Итоговая аттестация: Квалификационный экзамен с 20.06 по 25.06							Учебной практики	180	210	330	270	
							Производственной практики				210 (7 нед)	
							Экзаменов			1	3	
						Дифф. зачетов	1	4	5	5		